Эротическая кулинария

Леонид Чулков

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга «Эротическая кулинария» откроет много нового как женщинам, так и мужчинам. В ней рассмотрены продукты питания, повышающие сексуальную активность, даны рецепты приготовления оригинальных и в то же время доступных блюд и напитков, полезных не только для полноценных сексуальных отношений, но и оздоравливающих организм в целом.

Настоящую книгу не следует рассматривать исключительно как рецептурный справочник по налаживанию семейных отношений. Главная ее задача - внести в ставшую привычной обыденность семейной жизни свежесть ощущений, рожденную вашей фантазией и кулинарным творчеством

- Леонид Чулков
  - Введение
    -
  - Первые блюда
    -
    - Суп «Аромат любви»
      -
    - Рисовый суп «Грезы любви»
      -
    - Суп-пюре «Огонь»
      -
    - Суп «Экзотика»
      -
    - Окрошка «Бодрость»
      -
    - Окрошка «Вечер»
      -
    - Суп «Свежесть»
      -
    - Суп «Французский поцелуй»
      -
    - Сладкий суп «Райский сад»
      -
    - Суп «Сладкая вишня»
      -
  - Вторые блюда
    -
    - Запеченная морская рыба по-гречески
      -

- Фаршированные кальмары
- Рыбные крокеты
- Рагу по-ирландски
- Грибы по-испански
- Грибная лазанья с томатами
- Жареная тыква с салатом
- Колбаса с овощами и спагетти под соусом
- Печень с яблоками

- Изделия из теста
  -
  - Рулет «Наваждение»
  - Рулет «Вечерний»
  - Крендель «Душистый»
  - Булочки «Райский сад»
  - Пирожное «Ореховые сигары»
  - Печенье «Любовь»
  - Печенье «Любовное томление»
  - Пирожное «Нежность»
  - Торт «Эротика»
  - Торт «Страстные объятия»
  - Торт «Опьянение»
- Напитки
  -
  - Напиток «Соблазн»

- Напиток «Желание»
- Напиток «Клеопатра»
- Напиток «Яблоко любви»
- Напиток «Волшебная ночь»
- Коктейль «Нежность»
- Коктейль «Жемчужная лагуна»
- Коктейль «Экзотика»
- Коктейль «Восторг»
- Коктейль «Блаженство»
- Коктейль «Волшебство»
- Коктейль «Таинство любви»
- Коктейль «Чарующая нежность»
- Коктейль «Искушение»

○ Закуски

- «Огурцы для коктейля»
- Салат из редиски со сметаной
- Салат «Весна»
- Салат из редьки с яблоками
- Запеченные грузди
- «Зимний вечер»
- Яйца, фаршированные сыром
- Рыбное ассорти

- Филе сельди по-псковски
  -
- Десерт
  -
  - «Сладкий грех»
    -
  - «Искушение»
    -
  - «Кармен»
    -
  - «Райское наслаждение»
    -
- Заключение
  -

Леонид Чулков
Эротическая кулинария.

Введение

Питание оказывает значительное влияние на жизненные процессы человека, его состояние, самочувствие, активность, а следовательно, на все сферы его жизнедеятельности. Безусловно, существует определенная зависимость, о которой знали еще в древности, между питанием и сексуальной активностью. Давно подмечено, что некоторые продукты, приготовленные особым образом и в определенный момент употребленные, способны повысить потенцию, усилить половое влечение, оказать эротически возбуждающее действие. Рецепты, приведенные в этой книге, соединили в себе не только многовековые наблюдения, но и современные исследования ученых, занимающихся определением влияния продуктов питания на организм человека. При этом данные рецепты, технология приготовления блюд, их подачи и употребления не только повлияют на вас с физиологической точки зрения, оказав воздействие на биохимические процессы в организме, они помогут создать определенную интимную обстановку и романтическое настроение только одним своим видом.

Первые блюда

Главная особенность первых блюд эротической кулинарии заключается в том, что все супы приготовлены с использованием ароматических приправ, которые повышают сексуальное влечение и придают максимум энергии как мужчине, так и женщине.

Ароматы пряностей, трав и специй будят воображение, поднимают настроение, расслабляют и погружают человека в прекрасный мир эротических грез и фантазий.

Суп «Аромат любви»

Требуется: 150 г рыбного филе, 1/4 лимона, 2 головки репчатого лука, 2 картофелины, 30 г маргарина, 1/2 л воды, 1/2 л молока, 1 стручок перца, 1/2 корня сельдерея, 1/2 ч. л. ароматических приправ, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Лук мелко нарежьте. Удалите семена у перца и порежьте его полосками. Очищенный корень сельдерея мелко порежьте. Картофель порежьте кубиками.

Рыбное филе мелко порежьте, посолите, поперчите и добавьте лимонный сок, чтобы подкислить филе.

Овощи тушите на маргарине до тех пор, пока лук не станет прозрачным. Долейте воды и тушите еще 15 минут. В эту массу добавьте рыбное филе, еще раз слегка поперчите и добавьте имеющиеся у вас ароматические приправы. Держите на огне еще в течение 5 минут. Долейте кипяченое молоко, нагрейте, но не доводите до кипения. Подавайте в горячем виде, посыпав суп зеленью.

* * *

Другой, не менее важной особенностью «эротических» супов является их низкая калорийность. Если вы хотите приготовить блюдо, которое поможет вам по-настоящему выразить свое любовное чувство, позаботьтесь о том, чтобы в его состав входило как можно меньше жиров животного происхождения. Они снижают сексуальную активность, способствуют понижению настроения, лишают бодрости и делают человека вялым.

Рисовый суп «Грезы любви»

*Требуется:*1 кг куриного мяса, 100 г риса, 50 г шпината, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 л куриного бульона, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени лука, 20 г сметаны, 4 тоста, 100 г брынзы, 10 г мускатного ореха, 2 ст. л. соли, 2 л воды.

Способ приготовления. Курицу отварите, бульон посолите и процедите. Вымойте, переберите и обсушите шпинат, нарежьте его полосками. Мелко нарежьте очищенные лук и чеснок. Тушите их на сливочном масле до тех пор, пока они не станут прозрачными. Куриный бульон влейте в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте туда порезанный шпинат и рис и варите суп на очень медленном огне в течение 20 минут. Затем добавьте соль и мускатный орех. Вымытые и мелко порезанные зеленые овощи смешайте со сметаной. Суп заправьте сметаной и подавайте вместе с тостами.

Суп-пюре «Огонь»

Суп-пюре «Огонь» по праву является одним из тех блюд, которые относятся к эротической кухне. Ингредиенты этого легкого, но очень вкусного супа способствуют приливу жизненных сил, улучшению самочувствия и повышению настроения. Кроме того, человек, вкусивший это блюдо, обязательно почувствует нарастающее сексуальное влечение к своему избраннику или избраннице.

Требуется: 2 л томатного сока, 2 луковицы, 1 лимон, 1 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. крахмала, красный перец.

Способ приготовления. Томатный сок смешайте с крахмалом и доведите до кипения, постоянно помешивая, после чего охладите. Очистите лук, натрите его на терке. Приготовьте сок лимона, смешайте его с томатным соусом и перцем. В смесь томатного сока и крахмала добавьте лук, сок лимона, соус и перец. Подавайте этот суп охлажденным. Можно добавить нежирную сметану и несколько листиков эстрагона.

Суп «Экзотика»

Суп «Экзотика» отвечает требованию, которое предъявляется ко всем эротическим блюдам, – минимальное содержание жира. В качестве незаменимой приправы в этот суп входят чеснок, лук и перец – компоненты, которые повышают сексуальное желание, придают остроту не только блюду, но и любовным отношениям.

Требуется: 200 г крабовых палочек или консервированных крабов, 1 л молока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 200 г белого хлеба, 50 г сливочного масла, 2 картофелины, 3 яйца, 1/3 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного перца.

Способ приготовления. Нарежьте крабовые палочки, слегка обжарьте их на сливочном масле. Молоко доведите до кипения, добавьте соль и кориандр. Остудите. Вымытый и очищенный лук и чеснок мелко порежьте. Картофель натрите на мелкой терке и положите в молоко. Хлеб нарежьте кубиками и обжарьте НА сливочном масле до образования золотистой корочки. Поставьте молоко на огонь, добавьте крабов, лук, чеснок и варите в течение 20–25 минут. Горячий суп разлейте по тарелкам, положите в него мелко порезанные яйца и поджаренные хлебцы.

Окрошка «Бодрость»

Окрошка «Бодрость» является прекрасным блюдом, открывающим любовную трапезу. В ее состав входят продукты, которые действительно бодрят организм человека, снабжают его витаминами и полезными микроэлементами, незаменимыми для сексуальной активности.

Требуется: 250 г филе кальмаров, 100 г шпината, 100 г крапивы, 100 г щавеля, 3 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок редиса, 3 яйца, 2 л хлебного кваса, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка петрушки, 2 ч. л. горчицы, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Тщательно вымойте шпинат, крапиву и щавель. Щавель потушите, а шпинат и крапиву отварите в подсоленной воде. Подготовленную таким образом зелень протрите через сито. Полученное пюре выложите в кастрюлю, добавьте сахар, горчицу. Массу залейте холодным квасом. В эту же кастрюлю нарежьте овощи, зелень и яйца. Кальмары отварите и порежьте на мелкие кусочки. Прежде чем подавать к столу готовое блюдо, разложите кальмаров по тарелкам и залейте холодной окрошкой.

Окрошка «Вечер»

Окрошка «Вечер» содержит бодрящее пиво, зелень и ломтики рыбы, вкус которой очень хорошо сочетается с пивом. Этот суп не только поднимает настроение, но и способствует улучшению циркуляции крови, что является необходимым условием для сексуального возбуждения.

Требуется: 1/2 л пива, 2 яйца, 1 свежий огурец, 1 пучок зеленого лука, 1/2 пучка зелени укропа, 1/2 пучка зелени петрушки, 2 ломтика соленой рыбы.

Способ приготовления. Приготовьте две глубокие и красивые тарелки. В каждую положите половинку сваренного яйца и ломтик рыбы. Оставшееся яйцо мелко порежьте или потрите на терке. Мелко порежьте огурец и лук, разложите по тарелкам и залейте пивом.

Суп «Свежесть»

Холодный суп «Свежесть» является очень полезным, легким и одновременно вкусным блюдом, которое можно подавать в самом начале вечера. Входящий в его состав яичный белок придаст сил и энергии, щавель обогатит организм запасом необходимых витаминов и микроэлементов, огурец будет способствовать лучшему перевариванию пищи. Легкость усвоения – важное условие, которое должно соблюдаться при приготовлении эротического блюда.

Требуется: 1/2 л воды, 100 г щавеля, 1 яйцо, 1 свежий огурец, 50 г сметаны, 1/2 пучка зелени петрушки, 1/2 пучка зелени укропа, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Мелко нарежьте листья щавеля. Отварите их в подсоленной воде в течение 10 минут. Полученный отвар охладите. Яйцо сварите, отделите белок от желтка и мелко его порежьте. Желток разотрите и смешайте с отваром щавеля. Сюда же добавьте белок. В суп добавьте сахар и соль, заправьте его нежирной сметаной и обильно посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Суп «Французский поцелуй»

Суп «Французский поцелуй» очень вкусен и отличается от всех остальных блюд тем, что обладает необычным приятным запахом. Аромат базилика придает блюду пикантность и свежесть. Горчинка и одновременно появляющийся с ней сладковатый привкус базилика сделают ваше блюдо по-настоящему незабываемым, будоражащим воображение.

Требуется: 1/2 кабачка, 1 баклажан, 3 сладких перца, 1,5 кг свежих спелых томатов, 1 головка репчатого лука, 1 пучок зелени базилика, 2 ст. л. растительного масла, 1,5 стакана воды, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. перца.

Способ приготовления. Разрежьте томаты на четыре части. Перец порежьте тонкими полосками. Очистите луковицу и порежьте ее тонкими кольцами. В одну кастрюлю сложите порезанные томаты, лук и базилик, залейте все это водой и варите в течение 15 минут. После этого полученную массу протрите через сито.

В отдельной сковороде на растительном масле обжарьте кабачок, баклажаны и перец. Добавьте соль, перец. Немного потушите на медленном огне. Затем добавьте овощи в томатный суп и охладите. Перед подачей к столу в каждую тарелку положите листики базилика.

Сладкий суп «Райский сад»

Сладкий суп «Райский сад» рекомендуется готовить тем, кто пребывает в очень плохом настроении, но мечтает о том, чтобы любовное свидание прошло как можно удачнее. Фрукты обеспечат ваш организм необходимым количеством глюкозы, а рис придаст вам бодрости и энергии.

Требуется: 100 г яблок или груш, 2 стакана воды, 1 ст. л. риса, 50 г молока, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Залейте фрукты горячей водой, добавьте 1,5 ст. л. сахара и варите до тех пор, пока они не станут мягкими. После этого отвар охладите и процедите.

Отварите рис. Варите его не более 10 минут. Слейте воду, влейте горячее молоко, добавьте 1/2 ст. л. сахара и варите на медленном огне до образования вязкой массы. Эту кашицу выложите на блюдо, предварительно смоченное водой. Когда каша затвердеет, нарежьте ее в виде ромбов, квадратов, треугольников или слепите из нее шарики. Полученные клецки положите в холодный отвар.

Суп «Сладкая вишня»

Суп «Сладкая вишня» не только очень вкусен, но и полезен. Тем, кто хочет набраться сил перед предстоящим свиданием или во время него, этот суп будет как нельзя кстати. Он повышает жизненный тонус, легко усваивается организмом, снабжает его витаминами.

Требуется: 300 г вишен, 4 стакана воды, 4 ст. л. риса, 1 ст. л. сливок, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Из вишен извлеките косточки. Залейте их горячей водой, добавьте сахар, доведите до кипения и процедите. В полученный отвар всыпьте рис и варите в течение получаса. За несколько минут до окончания варки добавьте мякоть вишни. Суп подавайте в холодном виде, добавив в него немного сливок.

Вторые блюда

В эротической кулинарии вторым блюдам уделяется наибольшее внимание. Именно они являются самым главным угощением романтического обеда или ужина, приготовленного с любовью и нежностью. Многообещающее лакомство с эротической подоплекой не только настраивает на романтический лад, но и приближает кульминацию незабываемого вечера, который влюбленные провели вместе.

Еще наши далекие предки отметили стимулирующее воздействие на человека разнообразных морепродуктов. Древние римляне, например, считали рыбу особым продуктом, усиливающим сладострастие. Греческий рецепт приготовления морской рыбы произведет на вас и вашего партнера неизгладимое впечатление, и не только в кулинарном плане. Это ароматное, пряное блюдо как будто специально придумано для влюбленных и станет замечательным дополнением незабываемого вечера, проведенного на берегу моря.

Запеченная морская рыба по-гречески

Требуется: 1 кг любой морской рыбы, 1 лимон, 4–5 томатов, 6 зубчиков чеснока, 100 г сыра твердых сортов, 5 ст. л. панировочных сухарей, 1/2 стакана йогурта или сливок, 50 г оливкового масла, 1/2 пучка розмарина, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного молотого перца.

Способ приготовления. Почищенную и выпотрошенную рыбу тщательно промойте и слегка подсушите при помощи салфетки. Затем посолите и поперчите ее со всех сторон и полейте свежевыжатым соком лимона. Обильно смажьте противень оливковым маслом, положите на него веточки розмарина, а сверху выложите рыбу.

Томаты обдайте кипятком, снимите с них кожицу, разрежьте на половинки и осторожно выдавите сок. Оставшуюся мякоть мелко нарежьте и смешайте с йогуртом (или сливками), предварительно перемешанным с измельченным чесноком, 3 ст. л. оливкового масла и 50 г натертого на мелкой терке сыра.

Смажьте рыбу на противне полученной смесью и посыпьте панировочными сухарями и натертым сыром. Рыбу запекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200 градусов в течение 30–35 минут.

* * *

Помимо рыбы, сексуальную активность стимулируют и разнообразные морские организмы – крабы, креветки, омары, кальмары, лангусты, устрицы, морские ежи, осьминоги. Обязательно включите в меню романтического ужина блюдо из морепродуктов, например фаршированных кальмаров. Вы получите несравненное удовольствие не только от вкусной еды, но и друг от друга.

Фаршированные кальмары

Требуется: 1 кг кальмаров, 200 г риса, 5–6 крупных луковиц, 70 г майонеза, 7 зубчиков чеснока, 100 г сыра твердых сортов, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 3 л воды.

Способ приготовления. Тщательно промойте рис и сварите его до полуготовности. Он должен получиться рассыпчатым. Тушки кальмаров очистите от пленки и от внутренностей, промойте в воде. Залейте их горячей водой и ненадолго оставьте, чтобы отделились пленки и сошел темный налет, после чего промойте тушки еще раз и опустите в подсоленный кипяток. Когда вода закипит, снимите с огня и оставьте остывать под крышкой.

Лук мелко порежьте и обжарьте на растительном масле, после чего смешайте с рисом и поперчите. Подготовленные тушки кальмаров нафаршируйте рисово-луковой смесью, переложите на смазанный растительным маслом противень. Сверху полейте их майонезом, предварительно перемешанным с измельченным чесноком и натертым на мелкой терке сыром. Запеките тушки в предварительно разогретой духовке до готовности. Подавайте горячими.

Рыбные крокеты

Мы надеемся, что благодаря следующему блюду – рыбным крокетам – ваш романтический вечер найдет свое достойное продолжение.

Требуется: 500 г филе трески, 1/2 стакана сливок, 1 пучок петрушки, 6 зубчиков чеснока, 3 яйца, 250 г белого хлеба, 2 лимона, 100 г панировочных сухарей, 50 мл оливкового масла, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. черного перца.

Способ приготовления. Филе трески нарежьте небольшими кусочками. Сливки взбейте миксером, добавьте филе трески. Полученный рыбный мусс переложите в миску, добавьте 1/2 стакана рубленой зелени петрушки, мелко нарезанные чеснок, яйца и хлеб. Полученную массу хорошенько перемешайте и добавьте специи. Сделайте небольшие шарики, обваляйте их в панировочных сухарях и обжарьте на разогретом оливковом масле до готовности. Сняв с огня, сразу же сбрызните готовые рыбные крокеты лимонным соком. Подавайте вместе с тонкими дольками лимона.

Рагу по-ирландски

Рагу по-ирландски является довольно известным блюдом среди настоящих гурманов. Помимо своих несомненных вкусовых качеств, данное блюдо является еще и отличным стимулятором сексуальной активности. Вероятно, это свойство вызвано необычным сочетанием в нем мяса, овощей, изюма и чернослива. Обязательно приготовьте это старинное блюдо ирландской кухни и проверьте его действие на себе.

Требуется: 1/2 кг говядины, 3 крупные моркови, 3 луковицы, 3 крупных болгарских перца, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 50 мл растительного масла, 60 мл сливок или сметаны, 6 зубчиков чеснока, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана чернослива, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Говядину порежьте небольшими кубиками, посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанный чеснок. Хорошо перемешайте и дайте немного постоять, чтобы мясо пропиталось. Затем равномерно обжарьте его на хорошо разогретой сковороде. Морковь, лук, болгарский перец порежьте крупными кубиками, обжарьте отдельно от мяса на сильном огне, а затем потушите, добавив сливки, предварительно промытые изюм и чернослив, соль, перец. Когда овощи станут мягкими, выложите в них мясо и тушите до готовности. Перед подачей к столу посыпьте готовое рагу рубленой зеленью. Можно подавать без гарнира.

Грибы по-испански

Все, что связано с Испанией, у любого человека ассоциируется со страстной любовью, кипучей ревностью, горячим темпераментом и сексуальностью. Предложенный кулинарный рецепт – грибы по-испански – поможет вам почувствовать себя настоящими испанскими любовниками. Создайте подходящую атмосферу для вашей любовной встречи, которую вы вряд ли когда-нибудь забудете.

Требуется: 500 г грибов, 6 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 60 мл оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 100 г сыра, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного перца.

Способ приготовления. Грибы вымойте и слегка подсушите. Смажьте противень оливковым маслом, выложите на него крупно порезанные грибы вместе с измельченным чесноком и полейте их небольшим количеством масла. Запеките их в предварительно разогретой духовке при температуре 250 градусов. Когда грибы будут готовы, выньте противень из духовки, полейте грибы лимонным соком и слегка посолите их. Затем переложите грибы в глубокую тарелку и полейте соком, который образовался в процессе выпекания. Перед подачей к столу посыпьте грибы рубленой зеленью петрушки и натертым на мелкой терке сыром. Грибы можно подавать со спагетти.

Грибная лазанья с томатами

Всем нам известно имя любовника всех времен и народов Джакомо Казановы. Оказывается, что пылкий итальянец уделял огромное внимание своему рациону питания и самыми полезными продуктами считал яйца, сваренные вкрутую, анчоусы, грибы, сыр, паштет из печени, шоколад и красное вино. К продуктам, стимулирующим сексуальность, относятся также перец, мята, морковь, спаржа, сельдерей, петрушка, тыква, орехи, курага, чернослив, изюм, инжир. Мы предлагаем вам одно из излюбленных блюд Казановы.

Требуется: 750 г грибов, 50 г сала, 100 мл оливкового масла, 80 г сливочного масла, 3 крупные луковицы, 250 г говяжьего фарша, 250 г спелых томатов, 1/2 л молока, 150–200 г сыра, 2 ст. л. муки, 6 готовых пластов теста для лазаньи, 10 г мускатного ореха, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. перца.

Способ приготовления. Грибы хорошенько промойте, обсушите и мелко порежьте. Сало порежьте мелкими кубиками, обжарьте его до золотистого цвета и добавьте к нему грибы и лук, порезанный кольцами. Добавьте специи. Отдельно обжарьте мясной фарш в растительном масле. Помидоры промойте, ошпарьте кипятком и аккуратно порежьте толстыми кружочками.

Для приготовления соуса растопите в сковороде сливочное масло, обжарьте в нем 2 ст. л. муки до легкого золотистого цвета. Затем влейте молоко и кипятите в течение 5 минут. Когда мука загустеет, добавьте тертый сыр и немного специй.

В форму с высокими бортиками выкладывайте подготовленные слои теста в следующей последовательности: пласт теста, немного соуса, помидоры, фарш, грибы, снова тесто и т. д. Все слои должны быть тонкими. Закончите верхний слой тестом, залейте оставшимся соусом и густо посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке в течение 35 минут при температуре 200 градусов.

Жареная тыква с салатом

Некоторым может показаться, что это блюдо из тыквы не оказывает никакого воздействия на сексуальность человека, но на самом деле это не так. В сочетании с салатом и чечевицей тыква дает особенный эффект. Если вы и ваш партнер предпочитаете вегетарианскую кухню, это блюдо станет излюбленным в вашем меню и украсит вечер, проведенный вдвоем.

Требуется: 200 г салатных листьев, 250 г мякоти тыквы, 2 крупные луковицы, 4 зубчика чеснока, 100 г красной чечевицы, 120 мл оливкового масла, 2 ст. л. пищевого уксуса, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. черного перца.

Способ приготовления. Салат промойте и дайте обсохнуть. Чечевицу также промойте и отварите в несоленой воде, посолив ее только в конце варки, иначе она не будет мягкой. В сковороду влейте растительное масло и обжарьте в нем тыкву, порезанную небольшими кубиками. Когда тыква станет мягкой, добавьте к ней измельченные лук и чеснок и тушите до тех пор, пока кубики тыквы не станут прозрачными.

Приготовьте соус. Смешайте оливковое масло, уксус и мед, приправьте солью и перцем.

Перед подачей к столу на каждую тарелку выложите по нескольку салатных листьев, сверху – жареную тыкву и красную чечевицу, а затем полейте приготовленным соусом.

Колбаса с овощами и спагетти под соусом

Просто, быстро, вкусно и пикантно. Нижеприведенный рецепт как нельзя кстати подходит для мужчин-соблазнителей, умеющих обращаться не только с застежками на дамском белье, но и с кухонной утварью. Мужчины, приготовьте это замечательное блюдо, и женское сердце будет отдано вам навеки!

Требуется: 400 г колбасы, 500 г спагетти, 4–5 луковиц, 3 болгарских сладких перца, 3 томата, 70 мл растительного масла, 300 мл острого кетчупа, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 60 г сыра, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого красного перца.

Способ приготовления. Лук порежьте тонкими полукольцами, болгарский перец – длинными тонкими полосками, колбасу – небольшими кубиками. Обжарьте приготовленные продукты в растительном масле, предварительно поперчив и посолив их. Томаты промойте, обдайте кипятком, отделите кожицу и порежьте крупными дольками. Затем выложите их отдельно в сковороду, залейте кетчупом, добавьте мелко нарезанный чеснок, щепотку красного перца. Доведите до кипения. Готовый соус перемешайте с поджаренными овощами и колбасой.

Сварите спагетти, откиньте их на дуршлаг. На каждую тарелку выложите немного спагетти, а сверху – овощи и колбасу в соусе. Посыпьте зеленью и тертым сыром.

Печень с яблоками

Печень с яблоками, по преданию, была самым любимым лакомством покорителя женских сердец Дон Жуана. Любили печень, в особенности гусиную, и средневековые рыцари, готовые ради дамы своего сердца на любые подвиги. Накормите своего мужчину вкусно приготовленной печенью – и в нем обязательно проснется страстный любовник, готовый ради вас на все, даже на участие в рыцарском турнире.

Требуется: 1 кг говяжьей печени, 300 г сала, 1,5 л молока, 1-2 ст. л. пищевого уксуса, 50 г сливочного масла, 5–6 крупных яблок, 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного перца.

Способ приготовления. Печень промойте, затем несколько часов вымачивайте в молоке. После этого нашпигуйте ее салом, сбрызните уксусом и оставьте еще на час. Потушите ее на сливочном масле под крышкой до готовности, в конце посолите и поперчите. Яблоки промойте, очистите от кожуры и сердцевины и порежьте очень тонкими ломтиками. Яблоки выложите к печени, посыпьте сахаром и немного потушите.

Изделия из теста

В этом разделе книги мы расскажем вам о том, какие рецепты выпечки следует использовать для стимуляции сексуальной активности женщины и мужчины.

Рулет «Наваждение»

Как известно, зерна мака обладают определенным стимулирующим воздействием на головной мозг. Поэтому вы можете начать вечер-свидание с выпечки с маком, например с макового рулета.

Требуется: 3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 30 г маковой начинки, 1 стакан сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Тесто для рулета поставьте на опаре: разведенные в 1/4 стакана теплой воды дрожжи смешайте с молоком и взбитыми яйцами, постепенно введите муку и замесите негустое тесто. Готовое тесто раскатайте на столе в пласт толщиной 1 см. На раскатанный пласт выложите приготовленный мак, разровняйте его по всему пласту, который затем сверните в трубку. После этого уложите рулет на металлический противень, смазанный топленым маслом, и поставьте в теплое место на расстойку на 40–60 минут. Затем смажьте рулет яйцом и через 5–6 минут поставьте в духовку при температуре 200–210 градусов. Выпекайте рулет 40–50 минут.

Рулет «Вечерний»

Еще одним возбуждающим средством является толченая корица. Стимулируя стенки желудка, она заставляет активнее циркулировать кровь и направляет ее к половым органам.

Требуется: 3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 ст. л. толченой корицы, 1/2 стакана рубленых грецких орехов, 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Приготовьте тесто на опаре (приготовление смотрите выше). Хорошо его вымесите и выбейте на столе, после чего поставьте в теплое место, чтобы оно поднялось. Готовое тесто раскатайте скалкой на столе. Поверхность пласта смажьте маслом, посыпьте корицей, сахаром и заверните в рулет. Разрежьте его острым ножом вдоль посередине, но не до конца (оставьте неразрезанными примерно 3–4 см до края). Разрезанные половинки сверните в жгуты каждый по отдельности, а затем соедините вместе и снова скрутите. Завитый жгутом рулет уложите на противень, смазанный маслом. Поставьте в теплое место на расстойку на 60–70 минут, смажьте яйцом, посыпьте рублеными орехами и выпекайте при температуре 200–210 градусов в течение 40–50 минут.

Крендель «Душистый»

Чтобы получить заряд бодрости и активности, который сделает вас готовыми к бесконечным занятиям любовью, попробуйте приготовить выпечку с корицей, гвоздикой и миндалем.

Требуется: 400 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 100 г растертого миндаля, 20 г гвоздики, 20 г молотой корицы, 200 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Смешайте масло и муку, добавьте сахар, яичный желток, миндаль, корицу, гвоздику и быстро размешайте тесто, которое затем положите на некоторое время в холодное место. Готовое тесто раскатайте, сформуйте из него тонкие жгуты, а на них наложите плетенки, которым придайте форму кренделей. Готовые изделия переложите на противень, смажьте яичным желтком и выпекайте.

Булочки «Райский сад»

Чтобы подготовить свой организм к занятиям любовью, отведайте булочки с фруктами, которые помогут насытить кровь витаминами и другими полезными веществами.

Требуется: 600 г дрожжевого теста, 20 г сливочного масла, 50 г муки, 150 мл соуса из абрикосов, 1/2 л воды, 100 мл коньяка, 1 кг фруктов, 30 мл вишневой настойки, 750 г сахара.

Способ приготовления. Тесто выложите в небольшие формочки, запеките при средней температуре, охладите и пропитайте сиропом, приготовленным из 1/2 л воды и 500 г сахара. Готовые изделия украсьте смесью из различных фруктов, сваренных с 250 г сахара. Это может быть черешня, земляника, груши, персики или абрикосы. Черешню и ягоды земляники оставьте целыми, а остальные фрукты нарежьте кусочками или ломтиками и смешайте. Затем влейте абрикосовый соус, вишневую настойку или коньяк. Поместите фрукты на середину подноса, вокруг уложите булочки. Такое блюдо подается как в холодном, так и в горячем виде.

Пирожное «Ореховые сигары»

Пирожные «Ореховые сигары» продолговатой формы с ароматной и вкусной начинкой подарят вам восторг и непередаваемые ощущения. Приятные на вкус, они наделят вас романтическим настроением, которое не покинет вас долгое время.

Требуется: 400 г муки, 80 г сметаны, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. меда, 2 яйца, 1 стакан миндаля, 80 г сахара.

Способ приготовления. В отдельной посуде взбейте размягченное масло, чтобы оно стало пышным. Смешайте масло со сметаной, а затем добавьте небольшими горстками 200 г муки и все тщательно перемешайте. Приготовленное тесто положите в отдельную посуду или на стол и добавьте оставшуюся часть муки. Хорошо замесите тесто. Измельчите миндаль, смешайте его с сахаром и медом. Ореховую массу тщательно перемешайте и положите в отдельную посуду.

Приготовленное тесто разделите на небольшие кусочки и раскатайте их так, чтобы они приняли форму прямоугольника. На приготовленные полоски теста положите по всей длине ореховую начинку и сверните полоски так, чтобы они приняли форму толстой сигары. Противень смажьте маслом и положите на него «сигары». Выпекайте в духовке примерно 25 минут.

Печенье «Любовь»

Следующее печенье такое же восхитительное, как и сама любовь. Им можно наслаждаться в любое время суток, ведь любовь никогда не покидает нас. Нежный вкус и чудесный аромат подарят вам радостное настроение. Вы можете проявить фантазию и украсить печенье ягодами, которые больше всего нравятся вашему любимому, и тогда его страсть к вам воспылает с невиданной силой.

Требуется: 400 г муки, 2 яйца, 100 г маргарина или масла, 100 г ягод земляники, 3 ч. л. лимонного сока, 60 г сметаны или сливок, 60 г сахара.

Способ приготовления. Смешайте сахар, муку, лимонный сок, яичные желтки и масло. Хорошо замесите тесто и поставьте на холод на 40–50 минут. Затем положите тесто на стол, раскатайте и вырежите из него сердечки. Положите печенье на смазанный маслом противень и выпекайте в разогретой духовке примерно 7–10 минут.

Когда печенье остынет, положите поверх него взбитые сливки и ягоду земляники.

Печенье «Любовное томление»

Печенье «Любовное томление» подарит вам настрой соответственно своему названию. Вкус рома даст почувствовать легкое головокружение. Если же вы решите полакомиться этим печеньем в вечернее время при зажженных свечах, любовное томление полностью овладеет вами.

Требуется: 400 г муки, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 30 мл рома, 80 г сахара, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром, чтобы получилась белая масса. Добавьте размягченное масло, соду, ром и опять перемешайте. В приготовленную массу небольшими порциями добавьте муку и замесите тесто. Раскатайте тесто и нарежьте его длинными полосками. Положите полоски на смазанный маслом противень и выпекайте в разогретой духовке до готовности.

Пирожное «Нежность»

Следующее пирожное лучше всего подавать к столу в вечернее время суток. Нежное на вкус, оно передаст вам свою нежность, и тогда вас ожидает незабываемый вечер.

Требуется: 300 г муки, 200 г сметаны, 5 яиц, 40 мл ликера, 30 мл рома, 3 ст. л. грецких орехов, 50 г сахарной пудры, 80 г сахара.

Способ приготовления. Отделите желтки от белков. В отдельной посуде взбейте миксером белки. Смешайте желтки с сахаром и тщательно разотрите. К полученной массе добавьте ликер, сметану, муку, белки и перемешайте. Заранее приготовьте форму (она должна быть застлана смазанной жиром бумагой), в которую нужно поместить тесто так, чтобы оно не заполняло форму на 1/4 высоты. Поставьте противень с тестом в разогретую духовку примерно на полчаса.

Выпеченное тесто разрежьте на небольшие кусочки в форме квадратов или треугольников. Сбрызните пирожные ромом, подождите, пока ром впитается, затем сбрызните еще раз. Посыпьте печенья сверху сахарной пудрой, смешанной с толчеными грецкими орехами.

Торт «Эротика»

Помимо легкой сдобы, вы можете приготовить и нечто более калорийное. Не обязательно съедать подобные изделия большими порциями. Можно, попробовав небольшой кусочек, насладиться его вкусом и подзарядиться энергией на всю ночь.

Требуется: 10 яиц, 250 г сливочного масла, 10 г сливочного маргарина, 100 г шоколада, 150 г растертых орехов, 5 г ванильного порошка, 300 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Белки тщательно отделите от желтков, взбейте в густую пену, постепенно небольшими порциями добавляйте сахарную пудру, следя, чтобы пена была устойчивой, затем добавьте ванилин. Уложите на противень пергаментную бумагу и на нее при помощи шприца отсадите лепешки диаметром 5 см. Выпекайте их при температуре 110–120 градусов в течение 2–2,5 часа. Готовые лепешки укладывайте на круглое блюдо очень плотно одна к другой, промежутки между ними заполняйте частью жидкого теста. Все лепешки немного прижимайте и смазывайте начинкой. Второй и последующие слои укладывайте аналогично первому. При этом вы можете придать торту любую желаемую вами форму (немного пофантазируйте!). Готовый торт покройте шоколадной глазурью и хорошо охладите.

Для приготовления начинки разотрите масло добела, добавьте сахарную пудру и тертые орехи.

Для приготовления шоколадной помады измельчите шоколад, оставьте его в теплом помещении, чтобы он стал мягким, добавьте растительное масло. Всю массу перемешайте, чтобы не осталось кусочков шоколада.

Торт «Страстные объятия»

Еще один вариант торта включает в свой состав вермут, который известен всем влюбленным как отличное стимулирующее средство.

Требуется: 10 яиц, 320 г муки, 100 г сливочного масла, 40 г какао-порошка, 40 мл вермута, 200 г шоколада, 2 г лимонной кислоты, 300 г ванильного сахара, 300 г сахарной пудры, 500 г сахарного песка, 10 г соды.

Способ приготовления. Яичные желтки взбейте с сахаром в густую пену, добавьте муку, смешанную с пищевой содой. Белки 3 яиц взбейте в густую пену и добавьте ее в приготовленную массу, помешивая. Готовое тесто выложите в смазанную маслом и обсыпанную мукой тортовую форму и выпекайте при средней температуре в духовке. Готовые коржи охладите, срежьте верхнюю часть бисквита, а мякиш от него выньте, оставляя как бы «коробочку», которую пропитайте мартини с сиропом и смажьте кремом. Мякиш бисквита размельчите, смешайте с кремом, мартини и какао-порошком. Полученную начинку уложите в «коробочку», покройте белковой массой и глазируйте шоколадной помадой.

Для приготовления белковой массы взбейте охлажденные белки в густую пену, постепенно добавьте небольшими порциями сахарную пудру, а после того как масса будет готова, добавьте лимонную кислоту.

Для приготовления шоколадной помады разотрите яичные желтки с сахаром, добавьте в масло размягченный шоколад, все тщательно перемешайте.

Для приготовления крема разотрите масло добела, добавьте сахарную пудру. Полученную массу взбейте до пышности.

Для приготовления сиропа для пропитки смешайте 100 г сахара с 70 мл воды, доведите до кипения и уварите до полного растворения сахара, затем добавьте 30 мл мартини.

Торт «Опьянение»

Чтобы заставить сердце возлюбленного учащенно биться при виде вашего прекрасного тела, используйте торт с вишней и коньяком.

Требуется: 14 яиц, 300 г муки, 100 г какао-порошка, 600 г сливочного масла, 150 мл молока, 300 г вишни, 100 г коньяка, 100 г шоколада, 30 г ванильного сахара, 500 г сахарного песка.

Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром на водяной бане до образования густой теплой массы, после чего снимите с огня и продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не остынет. После этого осторожно выложите ее в смазанную маслом и посыпанную мукой тортовую форму и выпекайте в духовке при средней температуре. Готовый торт разрежьте вдоль на 2 равные половинки, из каждой выньте мякиш и разотрите с 1/3 всего крема. Полученную массу перемешайте с 1/2 всего количества вишни (ее необходимо предварительно вымачивать в коньяке 12–16 часов). Разделите вишню на две части, уложите обратно в бисквит, предварительно смазанный кремом изнутри. На нижнюю половину торта выложите часть оставшегося крема, засыпьте вишней, сверху покройте кремом. На него положите разрезом вниз вторую половинку торта. Сверху покройте все шоколадной глазурью.

Для приготовления крема из шоколада разогрейте шоколад и смешайте его с 2 ст. л. молока.

Для приготовления шоколадной глазури смешайте какао с небольшим количеством сахара и яйцами, влейте в смесь 100 мл молока и поставьте на огонь, непрерывно помешивая.

Напитки

Бесспорно, если вы хотите провести незабываемую ночь любви с вашим избранником, вам понадобится эротический напиток. Он необязательно должен быть алкогольным, напротив, он должен возбудить, придать силу и окрасить ваше свидание в незабываемые тона.

Известно, что раньше женщины, сведущие в любви, готовили специальные напитки для мужчин. Эротическим напиткам большое значение предавалось в Древнем Египте, Ассирии и Вавилоне. На Востоке без подобных напитков невозможно было представить ночь любви. Особый секрет любовных напитков хранили в Древнем Китае.

Но не стоит забывать о том, что и на Руси знали секрет «любовного зелья». Если выпить хоть глоточек подобного напитка, «страсть возгоралась во всех членах и необыкновенный подъем чувствовался».

Чтобы ваше любовное свидание оказалось незабываемым, рекомендуем вам приготовить эротический напиток.

Напиток «Соблазн»

Благодаря напитку «Соблазн» женщина будет выглядеть очень соблазнительно, а мужчина почувствует сильное желание.

Требуется: 500 мл воды, 1 ст. л. цветочного чая, 1/2 стакана вишни, 20 мл сливок, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Заварите крепкий цветочный чай. Дайте ему постоять 5–6 минут. Переберите вишню, промойте ее и удалите косточки. Дольки вишни положите в чай. Добавьте сахар, но не делайте напиток слишком сладким. Затем добавьте 2–3 ч. л. сливок. Подавайте, не размешивая.

Данный напиток не следует пить слишком горячим. Слегка охладите его.

Напиток «Желание»

Напиток «Желание» поможет вам сохранить бодрость. Он также является отличным возбуждающим средством для мужчин.

Требуется: 500 мл воды, 4 ч. л. чайной заварки, 1/2 стакана ягод (малины, клубники, земляники, ежевики), 2 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Заварите крепкий чай, добавьте сахар. Ягоды переберите, очистите и промойте. Подавите ягоды ложкой, чтобы показался сок, и добавьте в чай. В него можно также добавить 1 ч. л. лимонного сока.

Напиток «Клеопатра»

Напиток «Клеопатра» очень благотворно влияет на мужскую потенцию, поэтому данный напиток очень ценился в Египте, где его называли «божественное питье фараонов».

Требуется: 2 ст. л. чая коркадэ, 2 ст. л. лимонного сока, 5 г корицы, 3 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Воду доведите до кипения, снимите с огня и залейте листья коркадэ. Добавьте корицу, размешайте. Прикройте крышкой и дайте напитку настояться. Через 3–4 минуты добавьте лимонный сок и сахар. Подавайте напиток горячим.

Напиток «Яблоко любви»

Напиток «Яблоко любви» всегда пользовался на Руси большой популярностью, так как аромат яблок и меда придавал ему удивительный любовный аромат. Этот аромат как нельзя лучше подходит для ночи любви.

Требуется: 500 мл воды, 4 ч. л. чайной заварки, 3 спелых яблока, 1 ч. л. сливок, 1 ч. л. меда, 3–4 ч. л. сахарного песка.

Способ приготовления. Заварите крепкий чай. Добавьте сахар. Хорошо промойте яблоки и нарежьте их тонкими ломтиками. Положите в чай мед и дольки яблок. На дольки яблок вылейте ложку сливок. Подавайте, не размешивая.

Напиток «Волшебная ночь»

Любовный напиток «Волшебная ночь» сделает ваше свидание не только незабываемым, но придаст ему изысканность и пикантность.

Требуется: 500 мл воды, 4 ч. л. чайной заварки, 1 яблоко, 2 крупные ягоды клубники, 1 ст. л. лимонного сока, 2 дольки апельсина, 2–3 ч. л. сахарного песка.

Способ приготовления. Заварите крепкий чай. Добавьте сахар и лимонный сок. Дайте настояться 3–4 минуты. Яблоки очистите от кожуры и нарежьте дольками в виде сердечек. Опустите их и клубнику в чай.

После того как вы сделаете несколько глотков данного напитка, положите дольку апельсина и добавьте немного кипятка.

* * *

Не забывайте и о соках. С их помощью вы сможете сделать удивительный коктейль, который чудесно украсит ваше свидание.

Предлагаемый ниже напиток поможет вам сохранить свои силы и продлить любовные ласки.

Коктейль «Нежность»

Требуется: 200 мл воды, 4–5 ст. л. клубничного или земляничного сиропа, 2 ч. л. молотых грецких орехов, 1/2 ч. л. меда, 2 ч. л. мороженого.

Способ приготовления. Воду вскипятите, добавьте сироп, хорошо перемешайте, положите грецкие орехи и мед. Напиток должен настояться 5–6 минут. Затем добавьте мороженое.

Коктейль «Жемчужная лагуна»

Напиток «Жемчужная лагуна» делает мужчину неутомимым, а в женщине разжигает сильную страсть, особенно если пить его маленькими глотками.

Требуется: 100 мл клубничного сока, 100 мл сока черной смородины, 100 мл сливок, 1 яйцо, 3–4 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Смешайте клубничный сок с соком черной смородины, добавьте немного кипятка. Положите сахар и хорошо перемешайте. Отделите желток от белка. Желток размешайте со сливками и добавьте в напиток.

Коктейль «Экзотика»

Напиток «Экзотика» покажется вам терпким и сладким, но он очень сильно влияет на сексуальность мужчин и женщин. Вы почувствуете неодолимую тягу друг к другу.

Требуется: 100 мл сока ананаса, 6 долек ананаса, 50 мл банановогo сока, 20 мл лимонного сока, 2 крупные ягоды клубники, 50 мл сливок, 2 ч. л. мороженого.

Способ приготовления. Смешайте ананасовый и банановый сок, добавьте сливки и тщательно размешайте. Опустите в напиток дольки ананаса, ягоды клубники, добавьте лимонный сок. Положите мороженое.

Коктейль «Восторг»

Коктейль «Восторг» поможет вам почувствовать себя легко и свободно. Во время любовного свидания вы испытаете небывалый любовный восторг.

Требуется: 100 мл апельсинового сока, долька апельсина, 2 ч. л. фруктового мороженого, 100 мл крем-соды, 30 мл ликера.

Способ приготовления. Смешайте апельсиновый сок и крем-соду. Добавьте ликер и тщательно перемешайте. Положите мороженое и дольку апельсина.

Коктейль «Блаженство»

Коктейль «Блаженство» не только не охладит ваш пыл, но, напротив, сильнее разожжет вашу страсть. Выпив этот коктейль, мужчина будет нежен и неутомим.

Требуется: 100 мл абрикосового сока, 100 мл лимонного сока, 50 мл белого вина, 1 ст. л. меда, 2 ст. л. фруктового мороженого, долька апельсина, долька ананаса, 1 ягода клубники, 3–4 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Смешайте абрикосовый и лимонный соки. Добавьте сахар и мед, тщательно перемешайте. Добавьте вино. Положите дольки апельсина, ананаса и клубнику, затем добавьте мороженое и сахар.

Коктейль «Волшебство»

Коктейль «Волшебство» превратит обычное свидание в волшебное. Вы почувствуете друг к другу неодолимую страсть.

Требуется: 100 мл лимонного сока, 100 мл апельсинового сока, 100 мл белого полусухого вина, 5 долек мандарина, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. В апельсиновый сок добавьте лимонный сок и перемешайте. Затем влейте вино и добавьте сахар и мед. Все хорошо перемешайте. Затем положите дольки мандарина.

Коктейль «Таинство любви»

Этот напиток способен сделать мужчину неутомимым, а женщину – очень чувствительной к изысканным ласкам.

Требуется: 70 мл виноградного сока, 70 мл апельсинового сока, 70 мл белого сухого вина, 30 мл коньяка, 5–6 долек апельсина, 2–3 ягоды клубники, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. В виноградный сок влейте коньяк, добавьте сахар и хорошо перемешайте. Затем добавьте апельсиновый сок и положите дольки апельсина и клубнику. Приготовленный напиток залейте белым вином и подавайте к столу.

Коктейль «Чарующая нежность»

Этот напиток придаст вашим ласкам чарующую нежность. Он будет побуждать мужчину ко все новым ласкам, а женщине позволит испытать настоящую страсть.

Требуется: 50 мл абрикосового сиропа, 30 мл бананового ликера, 100 мл яблочного сока, 50 мл крем-соды, 3–4 абрикоса, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Разбавьте абрикосовый сироп крем-содой. Добавьте яблочный сок и тщательно перемешайте. Положите в бокалы дольки абрикосов. Залейте их приготовленной смесью. Затем добавьте ликер и положите сахар.

Коктейль «Искушение»

Коктейль «Искушение» придаст вашему свиданию новый импульс и побудит вас к новым ласкам, которые принесут вам новые, еще неизведанные ощущения.

Требуется: 70 мл минеральной воды, 30 мл мандаринового ликера, 1 яйцо, 70 мл апельсинового сока, 2 ст. л. сливочного мороженого, 1 ст. л. белого тертого шоколада, 2 дольки апельсина.

Способ приготовления. В апельсиновый сок влейте минеральную воду и добавьте сахар. Все перемешайте. Взбейте яйцо и добавьте его в напиток. Затем добавьте ликер и снова перемешайте. Положите апельсиновые дольки и мороженое. Готовый коктейль перед подачей посыпьте тертым шоколадом.

Закуски

Ни один романтический вечер не обходится без легкого вина и соответствующей к нему закуски.

Мы предлагаем вам начать свой ужин с блюда под названием «Огурцы для коктейля», в состав которого входят рыба, красный перец, которые, как известно, очень хорошо влияют на обменные процессы организма, улучшают кровообращение и, соответственно, повышают потенцию.

«Огурцы для коктейля»

Требуется: 4 огурца, 3 ломтика красной рыбы, 50 г крабового мяса, 4 спелых томата, 50 г риса, 2 лимона, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 20 мл оливкового масла, 5–6 листиков мяты, 1 ч. л. соли, 1/3 ч. л. красного перца.

Для майонеза: 250 г арахисового масла, 1 яйцо, 1/2 ч. л. горчицы, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца.

Способ приготовления. Очистите огурцы. Разрежьте их на кусочки длиной по 3 см, вырежите середину, слегка посолите и выложите на блюдо. Рыбу порежьте маленькими кубиками, смешайте с 3 ст. л. оливкового масла и мелко порезанной зеленью, выставьте на холод. Приготовьте майонез. Взбейте яйцо, добавьте арахисовое масло, соль, перец и горчицу. Крабы поперчите и смешайте с майонезом.

Приготовьте кускус. Рис отварите, смешайте его с лимонным соком и мелко нарезанными томатами, добавьте оливковое масло, посолите, поперчите. Посыпьте измельченной мятой. Заполните начинкой приготовленные огуречные формы, поставьте на холод.

Советуем подавать к этому блюду белое полусухое вино.

* * *

Всем известны полезные свойства сметаны. Содержащиеся в ней в большом количестве белки легко усваиваются организмом, а жиры дают нам огромный запас энергии. Мы предлагаем вам несколько рецептов салатов, одним из главных компонентов которых является сметана, помогающая нашему организму восстанавливать утраченные силы.

Салат из редиски со сметаной

Требуется: 2 пучка редиски, 1 пучок зеленого лука, 2 яйца, 100 г сметаны, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Редис тщательно промойте, обрежьте ботву и корешки, нарежьте тонкими кружочками. Яйца сварите, нарежьте, оставив 1/4 яйца для украшения салата. Зеленый лук мелко нарежьте и слегка разотрите с солью. Редиску, яйца смешайте с луком, выложите в салатник, полейте сметаной и подайте к столу.

Салат «Весна»

Салат «Весна» прост в приготовлении, но, несмотря на это, обладает отличными вкусовыми качествами. Путь к сердцу мужчины лежит, как известно, через его желудок, но благодаря этому салату вы найдете тропинку не только к сердцу своего партнера.

Требуется: 1 пучок редиски, 1–2 огурца, 1 пучок салата, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, 2 яйца, 100 г сметаны, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Овощи тщательно промойте. Редиску очистите, салат обрежьте от корешков и промойте, чтобы в прикорневой части не оставалась грязь. Огурцы и редиску нарежьте тонкими ломтиками. Яйца сварите, натрите на крупной терке. Лук, укроп мелко покрошите. Все перемешайте с 50 г сметаны, посолите, выложите в салатник, полейте оставшейся сметаной, украсьте листиками салата, яйцом и подайте к столу.

Салат из редьки с яблоками

Если вы хотите, чтобы ваш мужчина был полон энергии, приготовьте салат из редьки с яблоками. Содержащиеся в нем продукты богаты витаминами, они положительно влияют на процесс пищеварения, а сметана придаст сил даже самому утомленному партнеру.

Требуется: 2 редьки, 2 яблока, 1 морковь, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Редьку, яблоки, морковь вымойте, очистите от кожуры, нарежьте тонкой соломкой. Редьку и морковь можете натереть на терке. Добавьте сахар, мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Посолите, перемешайте, уложите в салатник и заправьте сметаной.

Запеченные грузди

Грибы являются не только отличной закуской, но и кладезем белка, который так необходим нашему организму, особенно в интимные моменты нашей жизни. Если вы хотите, чтобы ваш любимый после прекрасно приготовленного вами ужина не чувствовал тяжесть в желудке, а был бодр и полон энергии, рекомендуем вам приготовить следующее блюдо.

Требуется: 300 г соленых груздей, 100 г сыра, 100 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, 2 ст. л. панировочных сухарей, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления. Выберите крупные грузди и отрежьте у них ножки таким образом, чтобы образовались ямочки. Грибы выложите на смазанную маслом сковороду, посыпьте натертым на мелкой терке сыром, насыпая побольше в ямочки, и сухарями, а потом еще раз сыром. Сверху посыпьте мелко нарезанным луком, полейте сметаной и запеките в духовке.

«Зимний вечер»

Следующая закуска из грибов более проста в приготовлении, но по своей энергетической ценности, необходимой вашему партнеру для улучшения потенции, не уступает предыдущей.

Требуется: 300 г соленых грибов, 1 соленый огурец, 1 луковица, 50 г растительного масла или сметаны.

Способ приготовления. Соленые грибы (грузди, рыжики, волнушки) выньте из рассола и промойте. Нарежьте грибы крупными квадратиками, лук – кольцами, огурец – кружочками. Все перемешайте, выложите в салатник, залейте растительным маслом или охлажденной сметаной.

Яйца, фаршированные сыром

Как известно, яйца являются очень ценным пищевым продуктом. Они великолепно влияют на потенцию. Если вы своему возлюбленному приготовите яйца, фаршированные сыром, вам обоим запомнится этот великолепный романтический ужин.

Требуется: 4 яйца, 100 г сыра, 25 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени укропа, 1/2 пучка зелени петрушки, 1/2 ч. л. соли, 1/3 ч. л. перца.

Способ приготовления. Яйца сварите, подрежьте с тупого и острого концов таким образом, чтобы они могли легко стоять на блюде. Затем разрежьте их поперек и выньте из каждой половины желток. Тертый сыр и желтки разотрите со сливочным маслом, посолите и поперчите (лучше красным перцем). Полученной массой наполните половинки яиц, посыпьте мелко нарубленной зеленью.

Рыбное ассорти

Наличие блюда из рыбы на столе говорит не только о хорошем вкусе женщины, но и о том, что она заботится о сексуальном здоровье своего мужчины, ведь рыба богата витаминами и фосфором, поэтому, если вы хотите, чтобы ваш возлюбленный был полон энергии, вам просто необходимо приготовить одну из следующих закусок.

Требуется: 4 яйца, 40 г сливочного масла, 40 г лососевой и осетровой икры, 1 банка шпрот, 100 г соленой рыбы, 100 г отварной рыбы, 1 соленый огурец.

Способ приготовления. В приготовлении рыбного ассорти в первую очередь используют черную и красную икру, осетрину, семгу.

Сваренные вкрутую яйца обрежьте с тупого и острого концов, затем разрежьте их пополам и уложите на них икру. Соленую рыбу и сливочное масло оформите в виде розочек. Все продукты красиво расположите на блюде и подавайте к столу.

Филе сельди по-псковски

Следующая рыбная закуска проста в приготовлении, но абсолютно незаменима на вечернем столе. Ведь содержащиеся в ней рыба и яйца богаты белком, который так необходим любому мужчине, чтобы почувствовать в себе силы для достойного продолжения чудесного вечера.

Требуется: 2 сельди, 4 яйца, 30 г клюквы, 1 пучок зелени укропа, 30 г горчицы.

Способ приготовления. Хорошо приготовленное филе сельди (вымоченное и без костей) нарежьте наискось на 2–3 части и плотно сверните трубочкой. Яйца разрежьте поперек, слегка смажьте срезы горчицей и положите на филе. Украсьте оставшимися яйцами, зеленью и клюквой.

Десерт

Романтический вечер будет неполноценным без изысканного десерта. Неповторимый, нежный вкус оригинальных сладких блюд, приготовленных вашими руками для любимого человека, как нельзя лучше скажет ему о вашем чувстве.

Как известно, всевозможные десерты обладают удивительным свойством улучшать настроение, повышать общий тонус, снимать усталость и в целом благоприятствовать созданию легкой и непринужденной атмосферы общения. А если в состав десерта входят такие «возбуждающие» компоненты, как пряности и вино, успех вечера вам гарантирован.

Конечно, подобные блюда не должны быть слишком сытными и калорийными, поэтому предлагаем вам несколько несложных рецептов легких фруктовых десертов.

«Сладкий грех»

Вино, в отличие от, скажем, водки, не притупляет, а возбуждает чувственность. Некоторое количество вина способно совершить поистине чудесное воздействие на сексуальное желание как мужчины, так и женщины.

Требуется: 4 яблока, 50 мл сладкого десертного вина, 10 фиников, 1 ст. л. изюма, 50 г орехов, 10 г имбиря, 5 г корицы.

Способ приготовления. Очистите от кожуры яблоки, разделите их на две половинки и освободите от сердцевины. Промойте финики и освободите их от кожицы. Изюм тщательно промойте, замочите на полчаса, после чего обсушите.

Смешайте все приготовленные ингредиенты в глубоком блюде, посыпьте пряностями и залейте сладким вином.

«Искушение»

Фрукты и ягоды, входящие в состав десерта «Искушение», благодаря своему аромату и изысканному вкусу подчеркнут вашу сексуальность, выразят чувства лучше всяких самых выразительных слов.

Требуется: 200 г клубники, 100 г слив, 200 г дыни, 300 мл белого вина, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Тщательно промойте фрукты. Ягоды клубники разделите на две половинки и уложите ровным слоем в глубокую салатницу. Сливы аккуратно очистите от кожицы, также разделите на половинки и удалите косточки. Дыню разрежьте, удалите семена и с помощью чайной ложечки вырежите небольшие шарики. Все ингредиенты перемешайте в салатнице и обильно посыпьте сахарной пудрой. Полейте охлажденным белым вином так, чтобы ягоды и фрукты полностью покрылись соком.

Десерт можно подавать сразу или спустя несколько часов, чтобы вкус ягод и вина смешался. Перед подачей к столу разложите фруктовую массу по бокалам и долейте небольшое количество вина.

«Кармен»

Чтобы разжечь огонь страсти и желания, предлагаем вам приготовить горячий десерт «Кармен».

Требуется: 6 груш, 500 мл красного вина, цедра 1 апельсина, цедра 1 лимона, 5 г корицы, 5 г гвоздики, 100 г сахара.

Способ приготовления. Тщательно промойте груши и удалите хвостики, уложите их на дно эмалированной кастрюли. Посыпьте сахарным песком в количестве 50 г и залейте вином так, чтобы груши были покрыты полностью. Добавьте корицу, гвоздику, измельченную цедру лимона и апельсина и поставьте кастрюлю на огонь.

Когда вода закипит, добавьте оставшийся сахар и варите на медленном огне до тех пор, пока испарится весь сок и вино. Подавайте к столу в горячем виде.

«Райское наслаждение»

Требуется: 500 г персиков, сок 1 лимона, 200 мл шампанского, 300 мл абрикосового ликера, 100 г ванильного сахара, 200 г меда или 150 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Очистите персики от кожицы и удалите косточки, порежьте небольшими кусочками и уложите в металлическую миску. Добавьте сахарную пудру или мед, лимонный сок и ванильный сахар, перемешайте все до образования однородной консистенции. Залейте шампанским и снова хорошо перемешайте, после чего поместите миску в морозильную камеру на один час.

Извлеките персиковую массу из холодильника и тщательно взбейте при помощи венчика, затем снова поставьте в морозильную камеру на один час.

Перед подачей к столу слегка взбейте десерт и добавьте ликер. Наполните массой кулинарный мешочек со звездообразной насадкой и выдавите в предварительно охлажденные бокалы, украшенные небольшими кусочками персика и листочками мяты.

Заключение

Итак, вы узнали о том, какие продукты, а точнее приготовленные из них блюда, способны повлиять на сексуальные возможности, оказать возбуждающее действие, усилить половое влечение и подчеркнуть чувственность. Применение рекомендуемых рецептов на практике поможет вам не только поддержать и возбудить организм в целом, а следовательно, благотворно воздействовать на сексуальную потенцию, чувственность, усилить энергетику либидо (сексуальной энергии), но и разнообразить свою половую жизнь, одновременно привнося возможность максимального продления удовольствия. Легкая, необременительная пища, пряности, сладости, горячительные, возбуждающие напитки, эротические закуски и десерты – все это будет способствовать пробуждению скрытой энергетики полового влечения, увеличит сексуальную активность, поможет полностью отдаться удовольствию, наслаждению, получая от этого незабываемые, утонченные и изысканные ощущения.